安全上のご注意

※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

危険	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。
警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

絵表示の例

	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない

修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(➔P.63)にご相談ください。

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する

・スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
・焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
・ビリビリと電気を感じる。
・その他の異常や故障がある。

据付のときは

●プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

●プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く

アース線を接続せよ

●アースを確実に取り付ける

アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

●コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない

●電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

●ぬれた手でプラグの抜き差しをしない

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げもの調理中は

●揚げもの調理中はそばを離れない

●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない

付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因となります。

●鍋底が変形したものは使わない

●油は200g(220mL)未満では調理しない

油は200g(220mL)～800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多すぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る

●鍋はヒーターの中央に置く

●必ず揚げもの温度コントロールを使用する(➔P.18)

●炒めもの・焼きものなど油を使う料理をするときもそばを離れないでください。また、過熱しないように火力を調節してください。

調理の際は

●液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる(カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物)

水や調理物を加熱していると突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。

使用中(調理中)・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやオーブンドアおよび庫内などの高温部に触れない

●鍋・鍋のとってなどの高温部に触れない

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

●トッププレートの上にカセットコンロ・ボンベなど調理器具以外のものは置かない

●トッププレートの上に物を置かない

下記の物は特に注意してください。

・可燃物や引火物(ふきん・紙・アルミホイル・油など)

本体は

●吸・排気カバーやすき間にピンや針金などの異物を入れない

●吸・排気口に指を入れない

●吸・排気口に水などを入れない

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない

●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

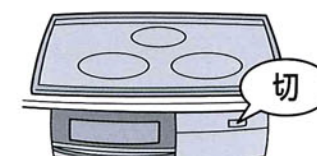
●本体に水などをかけない

使用後は

●使用後は電源を切る

使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。長期不在のときは専用ブレーカーを切ってください。

安全上のご注意（つづき）

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しない。

使用中(調理中)・使用後は

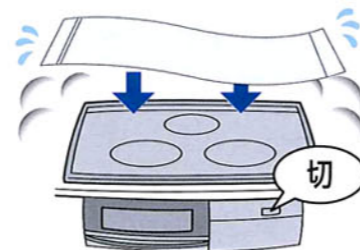
●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●缶詰やアルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など、鍋以外のものを置かない
スプーンなどの金属製小物を置かない。
誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因となります。
●あらかじめ加熱した油で揚げもの温度コントロールを使わない
揚げもの温度コントロールが正しく働かず、異常過熱することがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は強火で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。
空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋のとってを近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
●少量の油を入れて予熱するときや予熱の後で油を入れるときは過熱しないように注意する
発火のおそれがあります。
●油煙が多く出たら電源を切る

オーブン使用中に

●オーブン使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する

①電源を切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※オーブンドア（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます。）

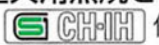
●消火するまでオーブンドアを開けない（空気が入り、炎が大きくなります。）

お手入れは

お手入れは必ず電源を切り本体が冷えてから行う

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

オーブンを使用するとき

●使用中や使用後はオーブンドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
●オーブンドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したりまたオーブンドアやレールに上から強い力を加えたりぶらさがらない
オーブンドアや受皿・焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因となります。
●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●受皿には水以外のもの（例えばアルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石）などを入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや自動調理がうまくできないことがあります。
●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●使用中や使用後は、オーブンドア、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●オーブンの庫内やレール・ホルダーや受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

使用上のご注意

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因となります。
●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因となります。
●前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。
●吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷付き・変色の原因となります。
●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターが入ると加熱され、火災・故障の原因となります。
●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因となります。
●左・右・中央ヒーターは磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因となります）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因となります）

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
- 「S IH」または「S CH·IH 付、IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因となります。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。
●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、オーブンドアのとっての温度に注意する
オーブンレンジの排気でオーブンドアのとってが熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。
●上面操作パネルに水などをこぼしたり、なべ底が触れたりすると誤動作することがある
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。5秒ほど待ってから操作してください。
●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる　適切な環境下でご使用ください。

IH クッキングヒーターでの**調理の手順**

調理（ヒーター）にあった鍋などを準備する

お好みで調理する

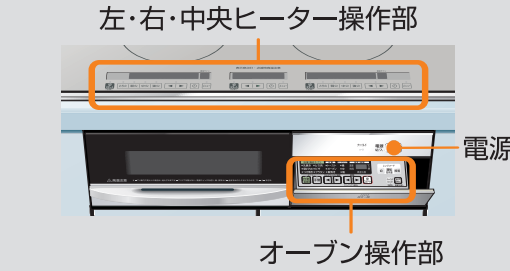
調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
ゆでる 煮る 蒸す 焼く 炒める 温める	中央・左・右	鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど （オールメタル対応IHヒーター　アルミ・銅鍋は鍋底が平らで直径が15～26cmの鍋、やかん、フライパンなど） （中央ヒーター　鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など） →P.12～13	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
保温 ※1	中央・左・右	（同上）	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
揚げもの温度コントロール 揚げる	左・右	揚げものは必ず付属の天ぷら鍋を使う →P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
適温サイン 炒めもの（炒める）	左・右	適温サイン には必ず →P.12 に記載のフライパンを使う	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
適温サイン ステーキ（焼く）	左・右	（同上）	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
煮込み ※1	中央	鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など →P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
手動トースト調理 手動オーブン調理 手動魚焼き調理	オーブン	器や型の高さは4cm以下 →P.27	材料を焼網に載せる

自動で調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など	
自動湯わかし ※1	左・右	鍋底が平らで直径が15～23cmの鍋など →P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
自動炊飯 ※1	左・右	鍋底が平らで直径が18～20cmの鍋など →P.12	材料を鍋などに入れ、ヒーターの中央に置く
自動魚焼き調理 自動オーブン調理	オーブン	器や型の高さは4cm以下 →P.27	材料を焼網に載せる

お知らせ　※1 IH調理機能にはアルミ・銅鍋は使えません。

調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

●この枠内の操作手順は「お好みで調理する」、「自動で調理する」ともに共通です。

左・右ヒーター・オーブン

左・右ヒーター →P.16～24
オーブン →P.26～34

1. 電源を入れる
   電源 切/入
2. 火力またはメニューを選ぶ
   左 右　とろ火｜弱火｜中火｜強火　メニュー
   オーブン　自動　手動
3. 通電をスタートする
   切 スタート（左 右）　切 スタート（オーブン）

中央ヒーター

→P.16、25

1. 電源を入れる
   電源 切/入
2. 火力またはメニューを選ぶ

   メニュー
3. 通電をスタートする
   切 スタート

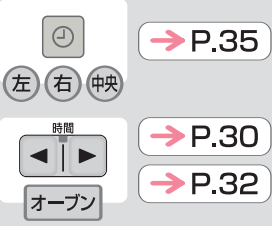
調理する

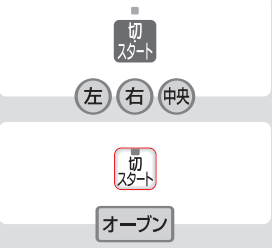
お好みで調理する

■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する

■タイマーを使う

→P.35

→P.30
→P.32

■調理が終わったら、通電を切る

自動で調理する

●自動で調理します。調理が終了するとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●オーブン自動調理で焼きが足りないときは追加焼きを行ってください。→P.34

調理のあとは

■続けて使わないときは電源を切る

■お手入れする →P.38～41

- トッププレート
- プレートワク
- 吸・排気カバー
- 吸気口ポケット
- 天ぷら鍋
- 操作パネル
- オーブン

使える鍋などを準備する

鍋の材質と形状で、使える○　使えない×を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の [SG IH] または [SG CH-IH] マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください。）

ご注意　ホーロー加工した鍋を使うときは、空だきをしたり、焦げつかせないように注意してください。（トッププレートを破損する原因）

			左・右ヒーター	中央ヒーター
材質	鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○	
	ステンレス	18-0タイプ（磁石がつく）	○	
		18-8 18-10タイプ（磁石がつかない）	○ 底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります	
	多層鍋	間に鉄をはさんでいるタイプ（磁石がつく）	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります	
		間にアルミや銅をはさんでいるタイプ（磁石がつかない）	オールメタル対応 ○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります / 鉄・ステンレス対応 ×	×
	アルミ・銅		オールメタル対応 ○ 軽いものは火力が弱くなります（調理物と合わせて約1kg以上で使用してください） / 鉄・ステンレス対応 ×	×
	ガラス・陶磁器（土鍋など） 直火用魚焼き網（[SG IH] または [SG CH-IH] 付、IHで使えると表示しているものも含む）		×	
形状	底が平らな形状		○ 平らな底の直径12～26cmのもの（アルミ・銅は15～26cm）	○ 平らな底の直径12～20cmのもの
	底に反りや脚のある形状		○ 反りや脚が3mm以下（アルミ・銅は1mm以下）	○ 反りや脚が3mm以下
	底がまるい形状		×	

揚げもので使える鍋について

揚げものは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。

付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

（適温サイン）で使えるフライパンについて

次の推奨フライパン・鍋をご使用ください。

推奨フライパン（2008年8月現在）
品名：フライパン　型式：106865※
希望小売価格：11,550円（税抜11,000円）

推奨フライパン（2008年8月現在）
品名：フライパン（7層フッ素加工）　型式：LF-24※
希望小売価格：26,250円（税抜25,000円）

推奨いため鍋（2008年8月現在）
品名：いため鍋　型式：106834※
希望小売価格：12,600円（税抜12,000円）

推奨アルミフライパン（2008年8月現在）
品名：フライパン　型式：FRH-26G※
希望小売価格：5,460円（税抜5,200円）

[SG IH] または [SG CH-IH] 付のフライパン・鍋および重さ約1kg以上のアルミ・銅フライパンで、次のものを使用してください。

●底の径が**16～26cm**、底の厚さ**1.5mm**以上のもの
●底が平らなもの（底の凹凸（反りや脚）**1mm**以下）

上記以外のものを使用すると予熱に時間がかかったり、フライパン・鍋の温度が適温にならず通電を停止する場合があります。その場合はIHヒーターで使える鍋かどうかお確かめください。IHヒーターで使える鍋の場合は手動で調理にあった火力を通電してください。

警告　上記以外のフライパンを使用すると、油が過熱され発火するおそれがあります。

自動調理（湯わかし、炊飯）で使える鍋について

自動調理（湯わかし、炊飯）には、必ず [SG IH] または [SG CH-IH] 付の鍋で次のものを使用してください。
• アルミ・銅鍋は、使えません。

自動湯わかし
●鍋底の径が**15～23cm**のもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（反りや脚）**1mm**以下）

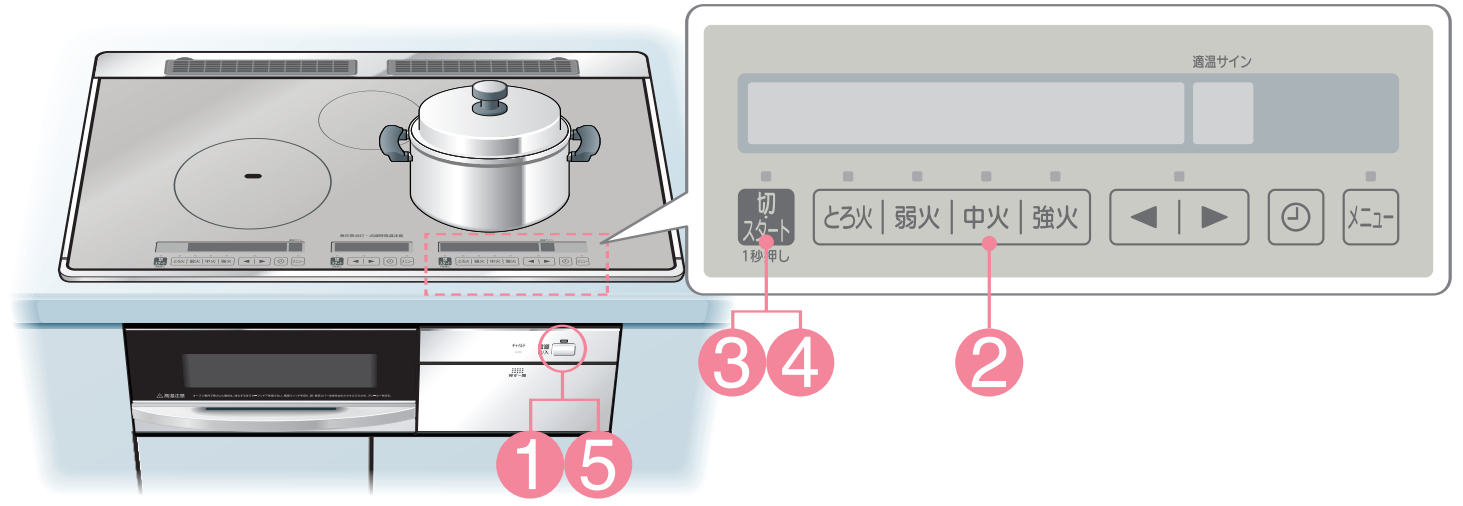
自動湯わかし推奨ケトル（2008年8月現在）品名：ケトル
型式：106346※　希望小売価格：10,500円（税抜10,000円）

自動炊飯
●鍋底の径が**18～20cm**、底の厚さ**1.5mm**以上のもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の凹凸（反りや脚）**1mm**以下）
●ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

自動炊飯推奨鍋（2008年8月現在）品名：両手鍋
型式：106087※　希望小売価格：7,245円（税抜6,900円）

※お買い上げの販売店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

IHヒーターで、使える○　使えない×を確認する

お知らせ　右ヒーターで説明しています。（左・右・中央どのヒーターでも確認できます。）

準備　確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

オールメタル対応IHヒーターでアルミ・銅鍋を確認する場合は、水と合わせて約1kg以上にしてください。

1　電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2　中火 を押し
ランプを点灯させる

3　切/スタート を約1秒押し、**通電する**
▼
火力表示を見る

4　確認が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5　続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

使える鍋、使えない鍋の表示

○　使える鍋は火力バーが点灯し、加熱がスタートします。

火力バー

×　使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示する。

「鍋確認」表示

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「**高温注意**」表示をします。

● 切/スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。